



DIE FRISCHE KÜCHE

Bestelltelefon 02361 9605414 Frau Büttner - Herr Jaber

# SPEISEPLAN

KW 17 26.04.21 bis 02.05.21

	M1 Gut bürgerlich	M2 Leichte Küche	M3 feine Küche	M4 Spezial Gourmet	M5 Vegetarisch	M6 Eintopf & Pasta	M7 Salat & kaltes	M8 Süßspeise	M9 Abendbrot
<b>Montag</b> 26.04.2021	Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffeln ☺	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln	Gebratenes Hähnchenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse ☺	Schweizer Kartoffelröstli mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce	Rosenkohlentopf mit Kartoffeln und Kasselwürfel	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott ☺	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat
<b>Dienstag</b> 27.04.2021	Linteneintopf mit Geflügelbuckwurst ☺	Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Kräuterkartoffeln ☺	Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis ☺	Rheinischer Sauerbraten mit Gabelspaghetti und Apfelmus	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln ☺	Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen	Salateller mit Shrimps und Salaten der Saison mit French-Dressing	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott ☺	Schnittenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur
<b>Mittwoch</b> 28.04.2021	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln	Fischfilet "Naturell" in feiner Kernelsauce mit Zucchini und Reis ☺	Jägerschnitzel mit Butterkartoffeln und Möhrensalat ☺	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat	Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln	Italienischer Tomatensalat mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing	Feiner Grießbrei mit roter Grütze ☺	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot
<b>Donnerstag</b> 29.04.2021	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus ☺	"Gutsherrentopf" kräftiger Gemüsepot mit Kasselerfleisch	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	Rindersaftglasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelnudeln	Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Herzhafte Gemüseolognese mit Vollkornnudeln ☺	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen ☺	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat
<b>Freitag</b> 30.04.2021	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree ☺	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch ☺	Feines Seefisch-Filet (Natur) in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln ☺	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat	Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasseler	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott ☺	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur
<b>Samstag</b> Tag der Arbeit 01.05.2021	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Wurstwürfeln	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüseris ☺	Putenroulade in Estragonsauce mit Fingerringen und Kartoffeln				Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
<b>Sonntag</b> 02.05.2021	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln	Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Steckrüben- und Kartoffeln	Buntes Gemüse-Ragout mit Möhren und Bohnen in Curry-Kokossauce dazu Reis	Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle				Quarkkekchen mit Vanillesauce	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur

A & K Die frische Küche GmbH

Blitzkuhlenstrasse 152 45659 Recklinghausen

www.die-frische-kueche.de

02361 / 96054-14 Telefon 02361 / 96054-20 Fax



gut für Kindergarten und Schule geeignet



enhalt: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstierzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einsch. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenstrandrus); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeloxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtierzeugnisse; R= Rind; S= Schwein; F= Fisch; G= Geflügel; W= Wild; V= Vegetarisch; L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE=Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht

DE NW 86018 EG

Die Nährwertangaben beziehen sich auf jeweils 100 g.